

Please Read and Save this Use and Care Book (pages 1 - 13)

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation (pages 14 - 28)

**BLACK&DECKER** Home

distinctions™

EXCLUSIVE COLLECTION

# Brushed Stainless Steel 10-Cup Food Processor

## Robot culinaire à 10 tasses en acier inoxydable brossé



Easy Touch Pulse Function  
Fonction à impulsion à effleurement



Reversible Slice/Shred Disc  
Disque émicur/déchiporteur réversible



Attachments  
Accessoires



USA/Canada 1-800-231-9786  
[www.applicaconsumerproductsinc.com](http://www.applicaconsumerproductsinc.com)

Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)  
1-800-738-0245

Model  
Modèle

□ FP1550SDC

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put base, cord, or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A scraper may be used, but it must be used only when the food processor is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Never feed food into chute by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Do not use appliance for other than intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

### **POLARIZED PLUG (120V Models Only)**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

### **TAMPER-RESISTANT SCREW**

**Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.**

### **ELECTRICAL CORD**

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6 amperes.) When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

## TABLE OF CONTENTS

	Pages
Getting Familiar with Your Unit.....	4
Control Panel .....	4
How to Use.....	5
Controls.....	5
Slicing/Shredding Discs .....	5
Chopping Blade.....	6
Dough Blade .....	6
Bread Making Tips for Dough Blade .....	7
Food Processing Tips .....	7
Care and Cleaning.....	8
Chopping Guide.....	9
Shredding Guide .....	10
Slicing Guide.....	11
Recipes.....	12, 13

## INTRODUCTION

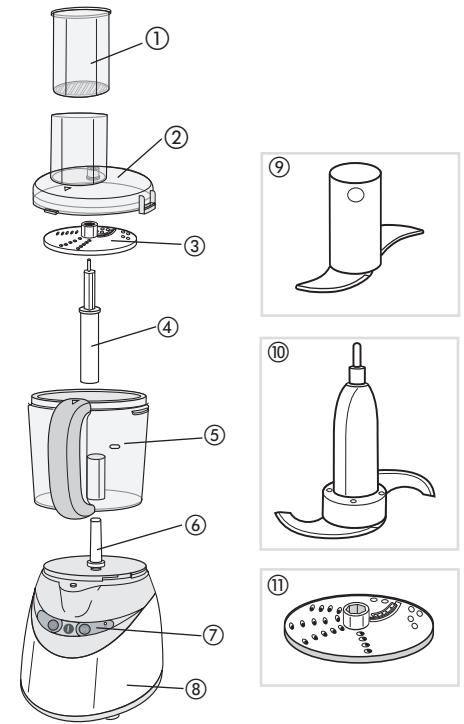
Thank you for choosing the Black & Decker® Brushed Stainless Steel 10-Cup Food Processor from Distinctions Exclusive Collection™.

- 500-watt motor delivers the power to perform all your processing needs
- At the touch of a button you can chop, slice, blend and much more
- Handles large food items without having to section
- Smooth-touch surface makes cleaning a breeze and removable parts are dishwasher safe

## GETTING FAMILIAR WITH YOUR UNIT

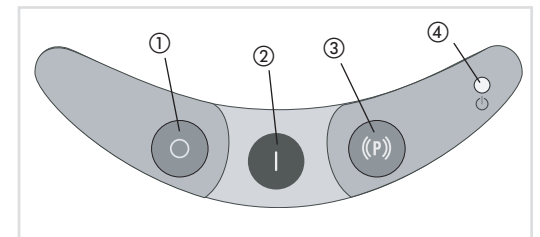
Product may vary slightly from what is illustrated.

- † 1. Food pusher (Part # MP12-3-102 )
- † 2. Food chute/cover (Part # MP12-2-600)
- † 3. Slice/Shred disc (Part # MP12-2-500)
- † 4. Disc stem (Part # 210204-100)
- † 5. 10-cup (2365 ml) container (Part # MP12-2-200)
- 6. Center post
- 7. Control panel
- 8. Base
- † 9. Dough blade (Part # MP12-3-017)
- † 10. Chopping blade (Part # MP12-3-400)
- † 11. Extra-thin slice/Fine shred disc (Part # 211704-100 )
- † Consumer replaceable/removable parts



## CONTROL PANEL

- 1. Off button
- 2. On button
- 3. Pulse control
- 4. Power indicator light



# How to Use

This product is for household use only.

- Before first use, unpack the product and remove packing material. Handle sharp chopping blade and slice/shred discs carefully.
- Wash all parts except base.

**Note:** Do not attempt to chop ice in this food processor; it will damage container and dull chopping blade. This unit will not whip cream, beat egg whites to a desirable volume, grind coffee beans or spices with a high oil content, or slice or shred hard-cooked eggs, marshmallows, or soft cheeses.

## CONTROLS

**ON** — When this button is pressed, unit runs continuously until OFF button is pressed.

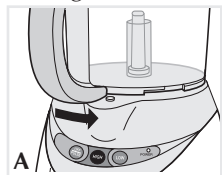
**OFF** — Processor should always be left in OFF position when unit is not in use.

**PULSE** — PULSE button must be pressed and held for unit to operate. When released, unit will stop. Use PULSE for short processing tasks, such as chopping nuts, raw meats, or vegetables. This lets you check processed results and control the fineness.

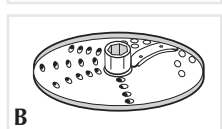
**Important:** For your protection, this unit has an Interlock system. The processor won't operate unless container is properly locked onto base. Be sure to attach the container to the base before attaching the food chute/cover. The tab on cover must be correctly locked into the slot on container. Be sure cover is turned fully into slot until you hear it click into place. Do not attempt to operate unit without container and cover correctly locked in place. Be sure base is on a flat, dry, clean surface before you begin processing.

## SLICING/SHREDDING DISCS

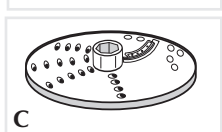
Either the slice/shred disc or the extra-thin slice/fine shred disc may be used for slicing or shredding, depending on consistency desired.



1. Place container over center post in base with handle at left. Turn container toward base until it drops down into place. Turn container counterclockwise until it locks into place (Handle aligns with ON button) (A).



2. Place the disc stem onto the center post in the container, then grasp the slice/shred disc by its hub and push it down onto the disc stem.  
For slicing - Slicing blade is raised (B).



For shredding – Shredding holes are raised (C).



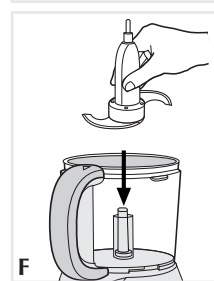
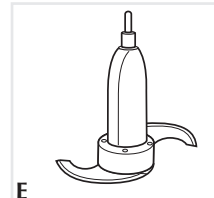
3. Place food chute/cover onto container with food tube to the left of the handle. Twist food chute/cover counterclockwise until you hear it click into place and LOCK. Arrow on handle aligns with arrow on the chute/cover (D).
4. Plug cord into an electrical outlet. Use the Food Guide to help you prepare food for slice/shred processing.

5. Fill food chute with food and position the pusher over food.
6. Firmly press the ON speed button, then press down lightly but firmly on food pusher.

**Note:** Let processor do the work. Heavy pressure will not speed up operation.

7. After processing food, press the control to OFF. Allow disc to stop rotating. Twist food chute/cover clockwise to UNLOCK and remove.
8. Carefully pull slice/shred disc off the stem, remove stem, unlock container by turning it clockwise, and lift it off.

## CHOPPING BLADE (E)



1. Place container over center post in base with handle at the left. Turn container toward base until it drops down into place. Turn container counterclockwise until it locks into place (Handle aligns with ON speed button) (A).

2. Grasp chopping blade by its center shaft and slide it down onto center post (F).

3. Place food into container.

4. Place food chute/cover onto container with food tube to the left of the handle. Twist food chute/cover counterclockwise until you hear it click into place and LOCK (D).

5. Plug cord into an electrical outlet.

6. Press ON or PULSE. When pulsing, hold pulse position for about 2-3 seconds at a time. Check results and repeat for desired consistency. It is better to use several short operations rather than a single long one, unless mixing ingredients that require longer processing times.

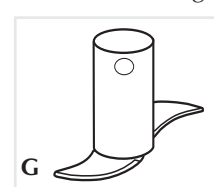
7. After processing food, press control to OFF or release PULSE button. Allow chopping blade to stop rotating. Twist food chute/cover clockwise to UNLOCK and remove cover.

8. Grasp blade by its shaft and remove. Unlock container by turning it clockwise, and lift it off. Empty the processed food.

**Note:** You can empty the contents of the container without removing the chopping blade. From the bottom place one finger through the center opening to hold the blade in place. Invert container or use a spatula to remove food.

## DOUGH BLADE (G)

**IMPORTANT:** Follow the instructions under "CHOPPING BLADE" to install and remove the dough blade.



1. The dough blade can be used to make yeast breads, pizza dough, or yeast rolls that are made with 3 cups (750 ml) of flour or more. Use the 2 dough recipes in this manual as a guide when making bread or pizza dough. Be sure to add liquid ingredients slowly as the dough will not form properly if liquid is added too fast.

2. You may have to stop the unit at times to scrape down the sides of the processing bowl.

### **Bread Making Tips for the Dough Blade**

1. For best results, use ingredients at room temperature and be sure the butter is soft.
2. Check the date on the yeast package to be sure it hasn't expired. Measure flour accurately by spooning it into a measuring cup designed for dry ingredients. Level it off with the straight side of a knife or metal spatula. Do not pack flour by tapping the cup when measuring.

**Note:** Maximum amount of flour to be used is 6 cups (1500 ml) of all-purpose or bread flour or 3 1/2 cups (875 ml) of whole grain flour.

3. You may use bread flour, if you'd prefer. Breads will be taller.

### **FOOD PROCESSING TIPS**

#### **Liquids**

- Hot liquids (not boiling) and hot foods can be processed in container.
- Be sure to process small amounts of liquids — 2 cups or less at a time. Larger amounts will leak from container.

#### **Food Size, Preparation and Loading**

- When preparing cookie, cake batter or quick bread, use the chopping blade to cream butter or shortening and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruits on top of dry ingredients to prevent over-chopping. Process using short pulses until blended. Do not over process.

#### **Meat**

- When using the chopping blade for processing meat, cut the meat into 1" (2.54cm) cubes. Do not put more than 1/2 lb. (230g) of meat into the container at a time. Chop on pulse to the size desired.

#### **Dry Ingredients**

- When using different foods in a recipe, process dry ingredients first and moist ingredients later. This reduces the number of times container must be washed and dried.

## **Care and Cleaning**

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

**Note:** Do not attempt to sharpen the cutting edges of the blades or discs. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

### **CLEANING**

1. Before cleaning, be sure unit is off and cord is unplugged.
2. Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
3. Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.
4. All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher.
  - If washing by hand, wash in sudsy water, rinse, and dry thoroughly. If necessary, use a small nylon bristle brush to thoroughly clean container and food chute.
  - If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only.
  - Some staining of parts may occur. Use a paste of 2 tablespoons (30 ml) baking soda and 1 tablespoon (15 ml) water, then apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
5. Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
6. Do not allow blades or discs to soak in water for long periods of time.

**CHOPPING GUIDE**

<b>FOOD</b>	<b>AMOUNT</b>	<b>COMMENTS</b>
BABY FOOD	Up to 4 cups (1000 ml)	Add up to 4 cups (1000 ml) cooked vegetables and/or meat to container, along with 1/4 cup (60 ml) liquid per cup of solid food, process continuously to desired fineness.
BREAD CRUMBS	Up to 5 slices	Cut either fresh or dry bread slices into 1 1/2-2 inch pieces (3.75 & 5 cm). Add to container and process to fine crumbs.
COOKIE/CRACKER CRUMBS	Up to 5 cups (1250 ml)	Use for crumbing graham crackers, chocolate or vanilla wafers. Break larger crackers into 1 1/2-2 inch (3.75 & 5 cm) pieces. Add to container and process until fine.
CRANBERRIES, MINCED	3 cups (750 ml)	Pulse to chop to desired fineness. Can also add sugar to make cranberry relish.
EGGS, CHOPPED	Up to 12	Peel, dry and halve hard-cooked eggs. Add to container. Pulse to chop, checking fineness after 4 - 5 pulses.
GARLIC, MINCED	Up to 12	Be sure container is dry. Drop clove(s) down food chute while unit is running.
MEAT, CHOPPED (RAW OR COOKED)	Up to 2 cups (500 ml)	Cut the very cold meat into 1" (2.54 cm) cubes. Add to bowl and pulse to chop.
MUSHROOMS, CHOPPED	Up to 12 medium	Halve large ones and add to container. Pulse to desired fineness.
NUTS, CHOPPED	3 cups (750 ml)	Add to container and pulse to chop.
ONIONS, CHOPPED	Up to 2 large	Quarter, and add to container. Pulse 1 or 2 times to coarsely chop. For green onions, up to 2 cups (500 ml) cut into 1" (2.54 cm) pieces.
PARMESAN OR ROMANO CHEESE, GRATED	Up to 1-1/2 cups (375 ml)	Allow cheese to reach room temperature. Cut into 1" (2.54 cm) cubes. Add to container and pulse to coarse chop; process continuously to finely grate.

<b>FOOD</b>	<b>AMOUNT</b>	<b>COMMENTS</b>
PARSLEY, HERBS CHOPPED	Up to 2 cups (500 ml)	Add to dry, clean container and pulse to desired fineness. Process other fresh herbs in same manner.
PEPPER, GREEN, RED, YELLOW CHOPPED	Up to 1 pepper	Cut into 1" (2.54 cm) pieces. Add to container and pulse to chop.
PIE DOUGH	Up to 2 9" (23 cm) pie crusts	Follow food processor recipe for 1 or 2 standard size pie crusts. See Pastry Crust recipe.
SOUPS, PUREED OR CREAMED	2 cups (500 ml)	Add up to 2 cups (500 ml) hot (not boiling) vegetable mixture for pureeing and creaming. Process to desired smoothness.
SQUASH (BUTTERNUT), PUMPKIN OR SWEET POTATOES PUREED	Up to 5 cups, (1250 ml) 1" (2.54 cm) cubes	Add 1/4 cup (60 ml) of cooking liquid per cup of food. Pulse to finely chop then process continuously to puree.
STRAWBERRIES, PUREED	2 cups (500 ml)	Hull and halve large berries. Add to container and pulse to chop. Process continuously to puree.
TOMATOES, CHOPPED	4 medium	Quarter tomatoes. Add up to 4 and pulse to desired size.

**SHREDDING GUIDE**

<b>FOOD</b>	<b>COMMENTS</b>
CABBAGE	Use shredding disc for very fine cabbage or slaw. Cut into pieces to fit chute. Shred using light pressure. Empty container as cabbage reaches disc.
CARROTS	Position in chute and shred.
CHEESE, CHEDDAR	Cheese must be well chilled. Cut to fit chute.
CHEESE, MOZZARELLA	Cheese must be chilled in freezer for 30 minutes prior to shredding. Cut to fit chute. Use light pressure.
POTATOES	Cut potatoes to fit chute.
ZUCCHINI	Cut to fit chute, either lengthwise or horizontally.
YELLOW SQUASH	Use light pressure.

## SLICING GUIDE

FOOD	COMMENTS
APPLE	Quarter and stack horizontally in chute. Use firm pressure.
CABBAGE	For coarsely shredded results, use slicing side of disc. Cut into pieces to fit chute. Empty container as cabbage reaches disc.
CARROTS	Cut into 4" (10 cm) lengths and pack in chute, alternating thick and thin ends.
CELERY	Remove strings. Cut stalks vertically into thirds. Pack chute for best results.
CUCUMBER	If necessary, cut to fit chute.
MUSHROOMS	Stack chute with mushrooms on their sides for lengthwise slices.
NUTS	For coarsely chopped results, fill chute with nuts and slice.
ONIONS	Quarter and fill chute, positioning onions upright for coarsely chopped results.
PEACHES/PEARS	Halve or quarter and core. Position upright in chute and slice using light pressure.
PEPPERS, GREEN, RED, YELLOW ETC.	Halve and seed. Cut large ones into quarters or strips, depending on desired results. Slice using moderate pressure.
PEPPERONI	Cut into 3" (8 cm) lengths. Remove inedible casing. Slice 2 pieces at a time using firm pressure.
POTATOES	Peel if desired, and cut to fit chute.
STRAWBERRIES	Hull. Arrange berries on their sides for lengthwise slices.
TOMATOES	Use small tomatoes for whole slices; halve if necessary. Use gentle, but continuous pressure.
TURNIPS	Peel. Cut turnips to fit chute.
ZUCCHINI, YELLOW SQUASH	Slice off ends. Use small squash for whole slices; halve larger ones to fit chute.

## Recipes

### SPEEDY PROCESSOR PIZZA DOUGH

1-1/4 teaspoons (7 ml) active dry yeast

1- 1/3 cups (315 ml) warm water 105°F - 115°F (40° C to 46° C)

1/4 teaspoon (1 to 2 ml) sugar

3 -1/2 to 3-3/4 cups (830 to 890 ml) unsifted all-purpose flour

1 teaspoon (5 ml) salt

2 tablespoons (30 ml) olive oil

1. Sprinkle yeast over water; add sugar and let stand until yeast is dissolved, about 5 minutes.
2. Position dough blade in container of processor. Add 3 cups (750 ml) flour, salt and olive oil. With processor running, gradually add yeast mixture down food chute. Add additional flour to make a soft dough. Continue processing dough for 1 to 1-1/2 minutes. Stop and let dough rest for 10 minutes.
3. On lightly floured board, knead several times and form into ball. Place in greased bowl, turning to grease top.
4. Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour.
5. Punch dough down. For thin crust pizza divide dough in half. Roll out on lightly floured board to about 12 inch (30 cm) circle. Transfer to pizza pan or baking stone sprinkled with corn meal. Lift edges to form a crust around edge of pan.
6. Spoon desired sauce onto crust and spread evenly. Top with desired toppings.
7. Bake at 450° F (230° C) 12 minutes or until crust is golden and filling is hot.

Yield: 2 pizza crusts

## BASIC WHITE BREAD

3/4 cup (185 ml) water

1/2 cup (125 ml) milk

3 tablespoons (45 ml) butter or margarine

1-1/4 teaspoons (7 ml) active dry yeast

3-1/2 to 3-3/4 cups (830 to 890 ml) unsifted all-purpose flour

1 tablespoon (15 ml) sugar

1 teaspoon (5 ml) salt

1. In small saucepan, combine water, milk and butter. Heat to lukewarm 105°F to 115°F (40°C to 45°C). Stir in yeast to dissolve. Let rest 5 minutes.
2. Position dough blade in container of processor. Add 3 cups (750 ml) flour, sugar and salt. With processor running, gradually add yeast mixture down food chute. Add additional flour to make a soft dough. Continue processing dough for 1 to 1-1/2 minutes.
3. On lightly floured board, knead several times and form into ball. Place in greased bowl, turning to grease top.
4. Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour.
5. Punch dough down and shape into a loaf. Place in greased 9 x 5 x 3 –inch (23 x 13 x 8 cm.) loaf pan. Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour.
6. Bake at 375°F (190°C) for 35 minutes or until loaf is deep golden brown and sounds hollow when tapped. Remove from pan and cool on wire rack.

Yield: 1 loaf

**Note:** This recipe should not be doubled in the food processor.

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'y enlever ou ajouter un accessoire, et lorsqu'on ne s'en sert pas.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir .
- Éloigner les mains et les ustensiles des disques ou du couteau en mouvement afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages importants. On peut utiliser une spatule uniquement lorsque le robot ne fonctionne pas.
- Le couteau et les disques sont très tranchants; il faut donc les manipuler avec précaution.
- Pour éviter les risques de blessures, toujours bien ajuster le bol avant d'installer le couteau le ou le disque sur le socle.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne jamais alimenter l'entonnoir à la main. Toujours se servir du poussoir.



Ne pas tenter de rendre le mécanisme de verrouillage du couvercle inopérant.

N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

## CONSERVER CES MESURES.

**L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.**

### FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

### VIS INDESSERRABLE

**Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.**

### CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts), peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

**Note :** Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

## TABLE DES MATIÈRES

	Pages
COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT L'APPAREIL .....	17
PANNEAU DE COMMANDE .....	17
Utilisation.....	18
COMMANDES .....	18
UTILISATION DES DISQUES ÉMINCEURS-DÉCHIQUETEURS.....	18
UTILISATION DU COUTEAU .....	19
LAME PÉTRISSEUSE.....	20
Conseils pratiques .....	20
TECHNIQUES D'UTILISATION .....	20
Entretien et nettoyage .....	21
GUIDE DE HACHAGE .....	22
GUIDE DE DÉCHIQUETAGE .....	24
GUIDE D'ÉMINÇAGE .....	25
Recipes.....	27, 28

### INTRODUCTION

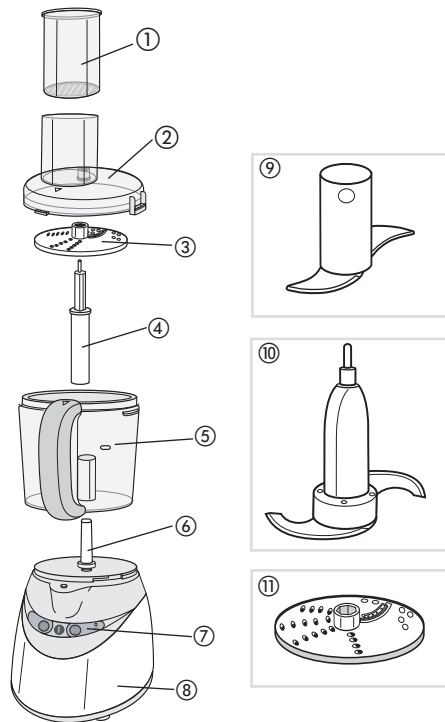
Merci d'avoir choisi le robot culinaire à 10 tasses en acier inoxydable brossé de Black & Decker<sup>MD</sup> de la série Distinctions Exclusive Collection<sup>MC</sup>.

- Le moteur de 500 watts offre la puissance nécessaire pour répondre à tous vos besoins
- En appuyant sur un bouton, vous pouvez couper, trancher, mélanger et bien plus encore!
- Vous pouvez y insérer de gros aliments sans les couper
- La surface lisse facilite le nettoyage et les pièces détachables vont au lave vaisselle

## COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT L'APPAREIL

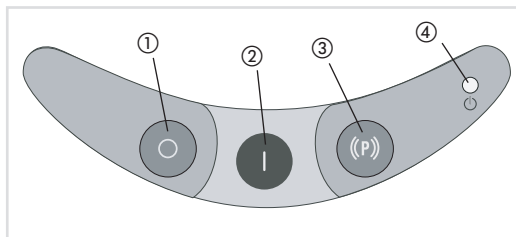
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

- † 1. Poussoir pour les aliments (pièce n° MP12-3-102)
- † 2. Couvercle avec entonnoir (pièce n° MP12-2-600)
- † 3. Disque éminceur-déchiporteur (Pièce n° MP12-2-500)
- † 4. Tige du disque (pièce n° 210204-100)
- † 5. Récipient de 2 365 ml (10 tasses) (Pièce n° MP12-2-200)
- 6. Axe d'entraînement
- 7. Panneau de commande
- 8. Socle
- † 9. Lame pétrisseuse (Pièce n° MP12-3-017)
- † 10. Couteau (Pièce n° MP12-3-400)
- † 11. Disque éminceur-déchiporteur très fin (Pièce n° 211704-100)
- † Remplaçable par le consommateur



## PANNEAU DE COMMANDE

- 1. Bouton de arrêt (OFF)
- 2. Bouton de marche (ON)
- 3. Commande à impulsion
- 4. Témoin de fonctionnement



## Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

- Avant la première utilisation, débarrasser le produit et retirer les matériaux d'emballage, manipuler avec soin le couteau et les disques éminceurs-déchiporteurs; ils sont extrêmement tranchants.
- Laver toutes les pièces à l'exception du socle.

**Note :** Il ne faut pas utiliser l'appareil pour concasser des glaçons car cela abîme le récipient tout en émoussant le couteau. Le robot culinaire n'est pas conçu pour fouetter de la crème, monter des blancs d'œufs en neige, mouliner le café et les épices à haute teneur en huile, ni pour trancher ou déchiporter des œufs cuits durs, des guimauves ou des fromages à pâte molle.

### COMMANDES

**Marche (ON)** — Lorsqu'on enfonce ce bouton, l'appareil fonctionne continuellement jusqu'à ce qu'on enfonce le bouton d'arrêt (OFF).

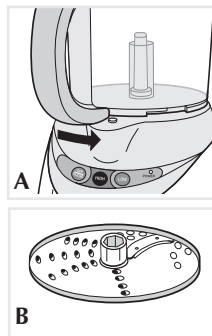
**Touche d'arrêt (OFF)** — Le robot devrait toujours se trouver dans cette position lorsqu'il ne sert pas.

**Commande à impulsion (PULSE)** — Il faut enfoncer la touche PULSE et la maintenir enfoncée pour que le robot fonctionne dans ce mode. Lorsqu'on relâche la touche, l'appareil s'arrête. Utiliser cette commande pour les préparations de courte durée comme pour hacher des noix, ainsi que de la viande ou des légumes crus. Cette commande permet à l'utilisateur de vérifier les résultats et de contrôler le genre de préparation voulu.

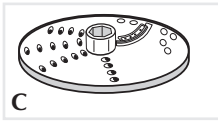
**Important :** Dans le but de protéger l'utilisateur, l'appareil est muni d'un dispositif d'asservissement. On ne peut pas utiliser le robot lorsque le récipient n'est pas bien verrouillé dans le socle. S'assurer d'installer le récipient sur le socle avant d'installer le couvercle avec entonnoir. S'assurer que l'ergot du couvercle est bien verrouillé dans la fente du récipient. S'assurer de bien tourner le couvercle à fond dans la fente jusqu'à ce qu'on l'entende s'enclencher en place. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil lorsque le récipient et le couvercle ne sont pas bien en place. S'assurer que le socle repose sur une surface plane, sèche et propre avant d'utiliser l'appareil.

### UTILISATION DES DISQUES ÉMINCEURS-DÉCHIPOREURS

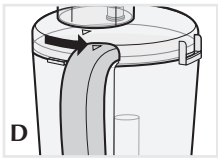
Utiliser le disque éminceur-déchiporteur ordinaire ou très fin en fonction de la consistance voulue.



1. Placer le récipient sur l'axe d'entraînement du socle avec la poignée à gauche. Faire tourner le récipient vers le socle, puis dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. (La poignée s'aligne sur le bouton de marche (ON) (A).
2. Installer la tige du disque sur l'axe d'entraînement dans le récipient, puis saisir le moyeu du disque éminceur-déchiporteur et l'abaisser sur la tige. Pour émincer- La lame est soulevée (B).



Pour déchiqeter - Les trous de déchiqetage sont soulevés (C).



3. Installer le couvercle avec entonnoir en plaçant ce dernier à gauche de la poignée. Faire tourner le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place et qu'il soit verrouillé (LOCK). La flèche sur la poignée s'aligne alors sur la flèche du couvercle (D).

4. Brancher la fiche. Consulter le guide afin de préparer les aliments à traiter.

5. Remplir l'entonnoir et installer le poussoir sur les aliments.

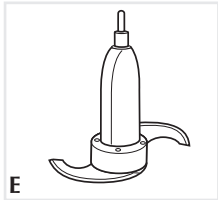
6. Appuyer fermement sur le sélecteur de bouton de marche (ON), puis appuyer doucement mais fermement sur le poussoir.

**Note :** Laisser l'appareil fonctionner. Une pression excessive n'accélère pas le processus.

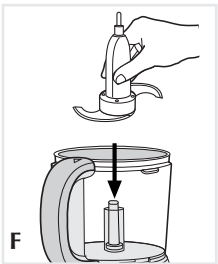
7. Après avoir traité les aliments, enfoncer la touche d'arrêt (OFF). Attendre l'immobilisation complète du disque. Faire tourner le couvercle avec entonnoir dans le sens horaire afin de le déverrouiller (UNLOCK) et le retirer.

8. Soulever avec soin le disque éminceur-déchiqeteur hors de la tige, retirer cette dernière et déverrouiller le récipient en le faisant tourner dans le sens horaire, puis le soulever pour le retirer.

#### UTILISATION DU COUTEAU (E)



1. Placer le récipient sur l'axe d'entraînement du socle avec la poignée à gauche. Faire tourner le récipient vers le socle jusqu'à ce qu'il glisse en place. Faire tourner le récipient dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place (la poignée s'aligne sur le bouton de marche (ON) (A)).



2. Saisir le couteau par sa tige centrale et le faire glisser sur l'axe d'entraînement (F).  
3. Déposer les aliments dans le récipient.  
4. Installer le couvercle avec entonnoir en plaçant ce dernier à gauche de la poignée. Faire tourner le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place et qu'il soit verrouillé (LOCK) (D).  
5. Brancher la fiche.

6. Enfoncer le bouton de marche (ON) ou le bouton du cycle à impulsion (PULSE). Lorsqu'on se sert de la commande à impulsion, enfoncer la commande pendant 2 à 3 secondes, vérifier les résultats et répéter le cas échéant jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Mieux vaut utiliser de courts cycles de traitement qu'un long cycle, sauf lorsqu'on veut mélanger les aliments.

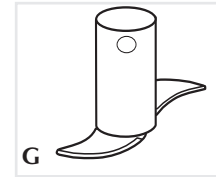
7. Après avoir traité les aliments, enfoncer la touche d'arrêt (OFF) ou relâcher la commande à impulsion (PULSE). Attendre l'immobilisation complète du couteau. Faire tourner le couvercle avec entonnoir dans le sens horaire pour le déverrouiller (UNLOCK) et le retirer.

8. Saisir la tige du couteau et retirer celui-ci. Déverrouiller le récipient en le faisant tourner dans le sens horaire et soulever le récipient pour l'enlever. Vider le récipient.

**Note :** On peut vider le récipient sans retirer le couteau au préalable. Passer un doigt dans l'ouverture du fond et retenir le couteau en place. Renverser alors le récipient ou utiliser une spatule pour le vider.

#### LAME PÉTRISSEUSE (G)

**IMPORTANT :** Suivre les consignes de la rubrique relative à l'utilisation du couteau pour installer et retirer la lame pétrisseuse.



1. La lame pétrisseuse peut servir à préparer des recettes de pains et de petits pains au levain, ou de la pâte à pizza nécessitant 750 ml (3) de farine ou plus. Se référer aux deux recettes du présent guide pour préparer de la pâte à pain ou à pizza. S'assurer de verser doucement les liquides car la pâte ne se formera pas bien si les liquides sont ajoutés trop rapidement.

2. Il peut être nécessaire d'arrêter l'appareil de temps à autres pour racler les parois du bol.

#### Conseils pratiques

1. Afin d'optimiser les résultats, utiliser des ingrédients à la température ambiante et s'assurer que le beurre est ramolli.

2. Vérifier la date d'expiration de la levure. Mesurer précisément la farine en la versant à l'aide d'une cuillère dans une tasse à mesurer pour ingrédients secs. Utiliser le côté droit d'un couteau ou d'une spatule métallique pour niveller la farine. Ne pas tasser la farine.

**Note :** Il faut utiliser un maximum de 1 500 ml (6) de farine tout-usage ou de farine à pain, ou 875 ml (3,5) de farine de blé entier.

3. On peut utiliser de la farine à pain, au goût. Les pains gonfleront plus.

#### TECHNIQUES D'UTILISATION

##### Liquides

- On peut traiter des liquides et des aliments chauds, mais pas brûlants, dans le récipient.
- Ne pas traiter plus de 500 ml (2) de liquides à la fois. Sinon, il risque d'y avoir des fuites.

##### Taille, préparation et chargement des aliments

- Lorsqu'on prépare des biscuits, un gâteau ou un pain à levée rapide, utiliser d'abord le couteau pour battre le beurre ou le shortening, et le sucre. Ajouter ensuite les ingrédients secs. Déposer les noix et les fruits sur les ingrédients secs pour éviter de trop les traiter. Utiliser de courtes impulsions jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Éviter de trop traiter.

##### Viande

- Lorsqu'on utilise le couteau pour traiter de la viande, couper la viande en cubes de 2,54 cm (1 po). Déposer un maximum de 230 g (10,5 oz) de viande à la fois dans le récipient.

## Ingrédients secs

- Commencer par traiter les ingrédients secs puis les ingrédients humides lorsque la recette comporte plusieurs types d'aliments. On minimise ainsi le nombre de lavages du récipient.

## Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut remplacer aucune pièce de l'appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

**Note :** Éviter d'affûter les lames ou les disques. Ceux-ci ont été affûtés en permanence à l'usine et tout autre affûtage risque de les endommager.

### NETTOYAGE

1. Avant de laver l'appareil, s'assurer qu'il est hors circuit et débranché.
2. Dans la mesure du possible, rincer immédiatement les pièces après utilisation afin d'en faciliter le nettoyage.
3. Essuyer le socle et les pattes à l'aide d'un chiffon humide et bien les assécher. On peut enlever les taches tenaces en les frottant avec un chiffon humide et un produit nettoyant doux et non abrasif. Éviter d'immerger le socle.
4. Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle ou on peut les laver à la main.
  - Lorsqu'on lave les pièces à la main, utiliser de l'eau chaude savonneuse, bien les rincer et les assécher. Au besoin, utiliser une petite brosse à poils souples en nylon pour nettoyer à fond le récipient et l'entonnoir.
  - Au lave-vaisselle, les pièces amovibles se placent sur le plateau supérieur.
  - Certaines pièces peuvent se tacher. Préparer une pâte avec 30 ml (2 c. à table) de bicarbonate de soude et 15 ml (1c. à table) d'eau; enduire les taches de cette pâte et laisser agir pendant la nuit. Rincer et assécher.
5. Éviter les tampons à récurer et les produits nettoyants abrasifs sur les pièces en plastique ou en métal.
6. Ne pas laisser tremper longtemps les lames ou les disques.

## GUIDE DE HACHAGE

ALIMENT	QUANTITÉ	OBSERVATIONS
PURÉE POUR BÉBÉS	Jusqu'à 1 000 ml (4)	Déposer un maximum de 1000 ml (4 t) de légumes cuits ou de viande dans le récipient avec 60 ml (1/4 tasse) de liquide par tasse de solides; traiter continuellement jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
CHAPELURE	Jusqu'à 5 tranches de pain	Couper des tranches de pain frais ou sec en morceaux de 3,75 à 5 cm (1,5 à 2 po.) Les déposer dans le récipient et traiter jusqu'à l'obtention d'une fine chapelure.
BISCUITS/ CRAQUELINS ÉMIETTÉS	Jusqu'à 1 250 ml (5)	Utiliser pour émietter des biscuits Graham, des craquelins ou des biscuits secs au chocolat ou à la vanille. Couper les gros biscuits en morceaux de 3,75 à 5 cm (1,5 à 2 po.) Les déposer dans le récipient et traiter jusqu'à l'obtention d'une fine chapelure
CANNEBERGES, ÉMINCÉES	750 ml (3 t)	Traiter à impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. On peut y ajouter du sucre pour préparer de la relish aux canneberges.
ŒUFS, HACHÉS	Jusqu'à 12	Peler, assécher et couper en deux des œufs cuits durs. Les déposer dans le récipient. Traiter à impulsion pour les hacher, en vérifier la consistance après 4 ou 5 cycles d'impulsions.
AIL, ÉMINCÉ	Jusqu'à 12	Jeter la ou les gousses dans l'entonnoir lorsque l'appareil fonctionne.
VIANDE, HACHÉE (CRUE OU CUITE)	Jusqu'à 500 ml (2 t)	Couper la viande très froide en cubes de 2,54 cm (1 po.) Les déposer dans le bol et hacher à impulsion.
CHAMPIGNONS, HACHÉS	Jusqu'à 12, moyens	Couper les gros champignons en deux et les déposer dans le récipient. Traiter à impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

ALIMENT	QUANTITÉ	OBSERVATIONS
NOIX, HACHÉES	750 ml (3 t)	Verser les noix dans le récipient et traiter à impulsion pour les hacher.
OIGNONS, HACHÉS	Jusqu'à 2, gros	Couper en quatre et déposer dans le récipient. Traiter à impulsion une ou deux fois pour hacher grossièrement. Dans le cas des oignons verts, traiter un maximum de 500 ml (2 t) en morceaux de 2,54 cm (1 po).
PARMESAN OU ROMANO, RÂPÉ	Jusqu'à 375 ml (1,5 t)	Le fromage doit être à la température ambiante. Le couper en cubes de 2,54 cm (1 po). Déposer les cubes dans le récipient et traiter à impulsion pour les hacher grossièrement; traiter continuellement pour les râper.
PERSIL, HERBES, HACHÉS	Jusqu'à 500 ml (2 t)	Déposer dans le récipient sec et propre, puis traiter à impulsion jusqu'à la consistance voulue. On peut traiter d'autres herbes fraîches de la même manière.
POIVRON, VERT, ROUGE OU JAUNE, HACHÉ	Jusqu'à 1 poivron	Couper en morceaux de 2,54 cm (1 po). Déposer dans le récipient et traiter à impulsion pour hacher.
PÂTE À TARTE	Jusqu'à 2 croûtes de 23 cm (9 po)	Suivre la recette du guide pour préparer une ou deux croûtes à tarte standard. Voir la recette.
SOUPES, EN PURÉE OU EN CRÈME	500 ml (2 t)	Verser jusqu'à 500 ml (2 t) d'un mélange de légumes chaud (pas brûlant) pour le réduire en purée ou en crème. Traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
COURGE (MUSQUÉE), CITROUILLE OU PATATES SUCRÉES, EN PURÉE	Jusqu'à 1 250 ml (5 t) cubes de 2,54 cm (1 po)	Verser 60 ml (1/4 t) de liquide de cuisson par tasse de solides. Traiter à impulsion pour hacher finement, puis traiter continuellement pour réduire en purée.

ALIMENT	QUANTITÉ	OBSERVATIONS
FRAISES, EN PURÉE	473 ml (2 t)	Équeuter les fraises et diviser les grosses en deux. Les déposer dans le récipient et traiter à impulsion pour les hacher. Les traiter continuellement pour les réduire en purée.
TOMATES, HACHÉES	4, moyennes	Couper les tomates en quatre. En déposer un maximum de quatre tomates et traiter à impulsion jusqu'à la consistance voulue.

### GUIDE DE DÉCHIQUETAGE

ALIMENT	OBSERVATIONS
CHOU	Utiliser le disque déchiqueteur pour obtenir une consistance très fine. Couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir. Exercer une légère pression. Vider le récipient lorsque le chou atteint le disque.
CAROTTES	Placer dans l'entonnoir et déchiqueter.
CHEDDAR	Le fromage doit être très froid. Couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir.
MOZZARELLA	Placer le fromage au congélateur pendant 30 minutes avant de le déchiqueter. Couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir. Exercer une légère pression.
POMMES DE TERRE	Couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir. Placer dans l'entonnoir.
ZUCCHINI, COURGE JAUNE	Couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir, à l'horizontale ou à la verticale. Exercer une légère pression.

### GUIDE D'ÉMINÇAGE

ALIMENT	OBSERVATIONS
POMME	Couper en quatre et placer à l'horizontale dans l'entonnoir. Exercer une ferme pression.

## GUIDE D'ÉMINÇAGE

ALIMENT	OBSERVATIONS
CHOU	Pour obtenir un déchiquetage grossier, utiliser le disque éminceur. Couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir. Vider le récipient lorsque le chou atteint le disque.
CAROTTES	Couper en morceaux d'une longueur de 10 cm (4 po) et les entasser dans l'entonnoir en alternant les extrémités larges et minces.
CÉLERI	Enlever les fils. Couper les tiges longueur en trois. Entasser dans l'entonnoir afin de maximiser les résultats.
CONCOMBRE	Au besoin, couper pour entrer dans l'entonnoir.
CHAMPIGNONS	Entasser les champignons sur le côté dans l'entonnoir pour obtenir des tranches en longueur.
NOIX	Pour obtenir un hachage grossier, remplir l'entonnoir et utiliser le disque éminceur.
OIGNONS	Couper en quatre et remplir l'entonnoir, placer les oignons à la verticale pour les hacher grossièrement.
PÊCHES/POIRES	Couper en deux ou en quatre et enlever le cœur. Placer à la verticale dans l'entonnoir et trancher en exerçant une légère pression.
POIVRONS, ROUGE, VERT, JAUNE	Couper en deux et évider. Couper les gros poivrons en quatre ou en bandes, selon les résultats voulus. Exercer une pression moyenne pour trancher.
PEPPERONI	Couper en morceaux de 8 cm (3 po). Retirer l'enveloppe non comestible. Trancher deux morceaux à la fois en exerçant une pression ferme.

ALIMENT	OBSERVATIONS
POMMES DE TERRE	Peler au goût et couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir.
FRAISES	Équeuter. Placer les fruits sur le côté pour obtenir des tranches en longueur.
TOMATES	Utiliser de petites tomates pour obtenir des tranches complètes; couper en deux, le cas échéant. Exercer une pression légère, mais continu.
NAVETS	Peler et couper en morceaux pouvant entrer dans l'entonnoir.
ZUCCHINI, COURGE JAUNE	Enlever les bouts. Utiliser une petite courge pour obtenir des tranches complètes; couper les plus grosses pour les entrer dans l'entonnoir.

## Recipes

### PÂTE À PIZZA RAPIDE POUR ROBOT

7 ml (1 1/4 c. à thé) de levure sèche active

315 ml (1 1/3 t) d'eau tiède (de 40° à 45° C (de 105 à 115° F))

1 to 2 ml (1/4 c. à thé) de sucre

de 830 à 890 ml (3 1/2 à 3 3/4 t) de farine tout-usage

5 ml (1 c. à thé) de sel

30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive

1. Saupoudrer la levure sur l'eau, ajouter le sucre et laisser reposer jusqu'à la dissolution de la levure (environ 5 minutes).
2. Installer la lame pétrisseuse dans le récipient du robot. Ajouter 750 ml (3 t) de farine, le sel et l'huile d'olive. Lorsque le robot fonctionne, ajouter graduellement le mélange de levure dans l'entonnoir. Ajouter de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Continuer de traiter la pâte pendant 1 à 1 1/2 minute. Arrêter le robot et laisser la pâte reposer pendant 10 minutes.
3. Sur une planche légèrement enfarinée, pétrir la pâte à plusieurs reprises, puis en faire une boule. Déposer la boule dans un bol graissé et la tourner pour en graisser le dessus.
4. Couvrir et laisser lever à la température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1 heure).
5. Abaisser la pâte d'un coup de poing. Pour préparer une pizza à croûte mince, diviser la pâte en deux. L'abaisser au rouleau sur une planche légèrement enfarinée jusqu'à l'obtention d'un cercle d'environ 30 cm (12 po) de diamètre. Déposer la pâte sur une plaque à pizza ou une pierre saupoudrée de semoule de maïs. Soulever le rebord pour former une croûte autour de la plaque.
6. Verser de la sauce à la cuillère sur la croûte et la répartir uniformément. Garnir au goût.
7. Faire cuire à 230 °C (450 °F) pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que la garniture soit cuite.

**Donne :** 2 croûtes à pizza.

### PAIN BLANC

185 ml (3/4 t) d'eau

125 ml (1/2 t) de lait

45 ml (3 c. à table) de beurre ou de margarine

7 ml (1/4c. à thé) de levure sèche active

de 830 à 890 ml (3 1/2 à 3 3/4 t) de farine tout-usage

15 ml (1 c. à table) de sucre

5 ml (1c. à thé) de sel

1. Dans une petite casserole, mélanger l'eau, le lait et le beurre. Chauffer jusqu'à ce que le mélange soit tiède de 40° à 45° C (de 105 à 115° F). Y mélanger la levure jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Laisser reposer 5 minutes.
2. Installer la lame pétrisseuse dans le récipient du robot. Ajouter 750 ml (3 t) de farine, le sucre et le sel. Lorsque le robot fonctionne, ajouter graduellement le mélange de levure dans l'entonnoir. Ajouter de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Continuer de traiter la pâte pendant 1 à 1-1/2 minute.
3. Sur une planche légèrement enfarinée, pétrir la pâte à plusieurs reprises, puis en faire une boule. Déposer la boule dans un bol graissé et la tourner pour en graisser le dessus.
4. Couvrir et laisser lever à la température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1 heure).
5. Abaisser la pâte d'un coup de poing et lui donner la forme d'une miche. Déposer dans un moule à pain graissé de 23 cm sur 13 cm sur 8 cm (9 x 5 x 3 po). Couvrir et laisser lever à la température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1 heure).
6. Faire cuire à 190 °C (375° F) pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que la miche soit dorée et qu'elle semble creuse lorsqu'on la frappe légèrement. Retirer du moule et laisser refroidir sur une grille.

**Donne :** Une miche.

**Note :** La pâte ne doit pas doubler de volume dans le récipient du robot.

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

### **One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)**

#### **What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship provided; however, Aplica's liability will not exceed the purchase price of product.

#### **For how long?**

- One year after the date of original purchase.

#### **What will we do to help you?**

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

#### **How do you get service?**

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### **What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

#### **How does state law relate to this warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

## BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

### **Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

#### **Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Aplica se limite au prix d'achat du produit.

#### **Quelle est la durée?**

- Un an après l'achat original.

#### **Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

#### **Comment se prévaut-on du service?**

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.


#### **Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

#### **Quelles lois régissent la garantie?**

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.



 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA  
Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, É.-U.

500W 120 V ~ 60Hz



R12007/3-7-19E/F



Printed on recycled paper.  
Imprimé sur du papier recyclé.

Copyright © 2007 - 2008 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

Fabriqué en République populaire de Chine  
Imprimé en République populaire de Chine